



THE ALPINA
GSTAAD



Smiling Gecko®
bridging needs

Mariya Un Nuon de Smiling Gecko invitée à l'hôtel The Alpina Gstaad – Charity Dinner exclusif le 14 février

Gstaad, courant janvier 2020. L'hôtel The Alpina Gstaad invite à un repas de charité particulier le 14 février, jour de la Saint-Valentin. Mariya Un Nuon, cheffe de cuisine cambodgienne au Farmhouse Smiling Gecko de Phnom Penh, concoctera à cette occasion, aux côtés de Martin Göschel, Chef Exécutif de l'Alpina Gstaad, un menu savoureux à cinq plats.

Le photographe helvétique Hannes Schmid sort, avec son association Smiling Gecko, les familles des bidonvilles du Cambodge pour leur offrir de nouvelles perspectives. L'association exploite un projet de groupe global alliant agriculture et élevage, sites de formation, université comprise et hôtel : le Farmhouse Gecko à Phnom Penh, au Cambodge. Les jeunes talents peuvent entre autres y apprendre à cuisiner. Mariya Un Nuon est l'une d'entre eux. Ayant grandi dans les bidonvilles en périphérie de Phnom Penh, elle a été formée par Smiling Gecko et a ensuite pu fréquenter l'École hôtelière de Lucerne. Aujourd'hui, elle est cheffe de la cuisine cambodgienne au Farmhouse.



Au cours de sa formation, Mariya Un Nuon a également suivi des stages auprès de quelques grandes toques suisses, notamment Andreas Caminada. La jeune Cambodgienne insuffle sa créativité dans la cuisine locale et développe ses plats particuliers en suivant son intuition et son flair pour les ingrédients locaux de qualité. Certaines de ses créations figurent d'ailleurs déjà au menu des plus grands cuisiniers de Suisse.

« Après une première rencontre avec Hannes Schmid, j'ai ressenti sa passion et sa dévotion vis-à-vis de la situation humanitaire difficile au Cambodge. L'hôtel The Alpina Gstaad est honoré de pouvoir contribuer, le 14 février, à la noble mission de Smiling Gecko », déclare Tim Weiland, directeur de The Alpina Gstaad.

Hannes Schmid et Mariya Un Nuon seront les invités de l'établissement le jour de la Saint-Valentin. La soirée débutera par une présentation de l'association Smiling Gecko ainsi que d'autres projets d'Hannes Schmid, suivie d'un apéritif dans le cinéma de l'hôtel.

Ensuite, Mariya et Martin Göschel, chef cuisinier de l'établissement, raviront les papilles des convives avec un menu à 5 plats. La Cambodgienne est chargée de concocter l'entrée et le dessert. Le menu coûte CHF 350.- par personne (boissons comprises). 50% des recettes sont reversées à l'association Smiling Gecko.

Martin Göschel, chef de l'établissement pouvant se targuer d'une étoile Michelin et de 18 points GaultMillau, est impatient de partager ses expériences avec de jeunes talents comme Mariya: «Son affinité pour les produits et ingrédients locaux nous permet de redécouvrir la variété de la région et d'offrir à nos convives des créations inattendues.»

Les inscriptions et réservations sont à adresser par e-mail restaurant@thealpinagstaad.ch ou au +41 33 888 9866.

Smiling Gecko Suisse

Smiling Gecko Switzerland (SGS) est une association d'utilité publique de droit suisse fondée en 2012, dont la mission consiste à apporter une aide directe, sous forme d'idées ou de financement, à la population en détresse du Cambodge par le biais de projets pertinents sur les plans durable, écologique et économique. Smiling Gecko mène, en sa qualité d'organisation non gouvernementale, différents projets d'aide au développement. Il s'agit, entre autres, de : soutien de projets caritatifs pour les enfants, les familles et les villages à travers des campagnes et/ou des moyens financiers ; médiation pour garantir le contact entre les différents projets et les donateurs potentiels et s'assurer que les dons seront utilisés selon la volonté des donateurs et que ceux-ci bénéficieront, en contrepartie, des informations correspondantes. Parallèlement, SGS entretient un réseau composé de célèbres institutions suisses qui soutiennent financièrement le projet par leur savoir-faire spécifique et/ou reprennent des tâches de planification, de conception, de formation, de coordination et de contrôle en Suisse et au Cambodge.

www.smilinggecko.ch

www.farmhouse-smilinggecko.com

L'hôtel The Alpina Gstaad

L'hôtel équipé de 56 chambres et suites, implanté dans un vaste parc de 20 000 m², surplombe le charmant village de Gstaad. L'offre bien-être de l'hôtel est garante de détente à l'état pur grâce, entre autres, à l'unique spa Six Senses de Suisse qui dispose de 12 salles de soins, d'une grotte de sel de l'Himalaya, d'un hammam ainsi que d'une piscine intérieure et d'un bassin extérieur avec jacuzzi. Le journal Handelszeitung l'a propulsé au deuxième rang de son classement des spas 2020.

Inauguré en décembre 2012, l'hôtel The Alpina Gstaad s'est depuis vu décerner de nombreux prix dont le Prix Bienvenu remis par Suisse Tourisme et American Express. Plus récemment, il est devenu l'un des premiers hôtels suisses à recevoir la distinction "OutNow". D'après le Forbes Travel Guide 2019, les chambres et suites de The Alpina Gstaad comptent parmi les plus belles du monde. Le magazine économique BILANZ l'a élu «Meilleur hôtel de vacances 2017», le journal NZZ am Sonntag l'a hissé, en 2017 et en 2018, à la tête de son classement hôtelier et le Gault&Millau a attribué à l'hôtel The Alpina Gstaad le titre d'«Hôtel de l'année 2013». L'établissement figure par ailleurs dans les classements de publications renommées telles que Travel + Leisure (parmi les 100 meilleurs hôtels du globe) et Condé Nast Hotel Worldwide.

Sur le plan culinaire, les restaurants Sommet (18 points Gault&Millau, une étoile Michelin), Swiss Stübli et le restaurant japonais Megu (16 points GaultMillau, une étoile Michelin) attendent de ravir les papilles de leurs hôtes.

L'hôtel The Alpina Gstaad est membre de la Legend Collection par «Preferred Hotels & Resorts», du réseau de voyage exclusif Virtuoso et de l'association des Swiss Deluxe Hotels. Par ailleurs, «The Alpina Gstaad» est chaque année certifié par EarthCheck pour son engagement en faveur du développement durable.

www.thealpinagstaad.ch

CONTACT MÉDIA

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zurich

Barbara Ryter Téléphone +41 (0)43 501 33 00 E-mail barbara.ryter@contcept.ch

www.contcept.ch